



PRÉFET DE LA RÉUNION

Direction de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt
Service alimentation

Compte-rendu de la réunion d'échanges sur le
**Plan d'actions pour une restauration collective publique
responsable à La Réunion**
du 13 septembre 2018
Sous-préfecture de St-Pierre

Saint-Pierre, le 18 septembre 2018

À l'occasion du déplacement à La Réunion du directeur et du président du conseil d'administration de l'office de développement de l'économie agricole d'Outremer (ODEADOM), une réunion d'échanges sur le « plan d'actions pour une restauration collective publique responsable à La Réunion » s'est tenue le jeudi 13 septembre 2018 de 15h00 à 17h00 à la Sous-Préfecture à Saint-Pierre (en salle Motais de Narbonne).

Le directeur adjoint de la DAAF (Bertrand GUIZARD) accueille les participants et les remercie d'être présents (voir liste des participants en annexe).

Après un tour de table, une **présentation générale du plan d'action** est faite par le service alimentation de la DAAF (Frédérique STEIN, mission nutrition et offre alimentaire) :

Dans un contexte de crises des marchés agricoles et de fortes attentes de la société en matière d'alimentation et d'environnement, l'État souhaite renforcer l'ancrage territorial de la production, de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles et alimentaires.

Par le nombre de repas servis, les collectivités locales de l'île sont les acteurs majeurs de la commande publique sur ce marché :

- La restauration collective publique représente environ 180 000 repas par jour.
- La restauration scolaire représente près de 90 % de ces repas et se répartit comme suit :
 - environ 110 000 repas/jour dans le primaire (écoles maternelles et élémentaires) gérés par les 24 communes ;
 - environ 50 000 repas/jour dans le secondaire (collèges et lycées) gérés par le Conseil Départemental (cuisines des collèges) et par le Conseil Régional (cuisines des lycées).

Acheter autrement constitue un levier pour l'approvisionnement en produits de qualité et respectueux de l'environnement. La restauration collective publique représente une réelle opportunité de garantir localement des débouchés et de reconquérir une part de la valeur ajoutée de ces produits.

Le constat dressé par la DAAF, sur les données 2013, est sans appel et laisse percevoir de vraies perspectives de développement. Il est nécessaire de faire évoluer les modes de consultation des

appels d'offres publics et mettre en place une stratégie globale de développement de la production locale et de qualité dans la restauration collective publique.

Depuis fin 2016, pour accompagner les acheteurs publics et les fournisseurs dans leurs démarches et apporter des réponses pratiques, l'action des services de l'État (DAAF), des collectivités locales et des professionnels s'appuie sur un plan d'actions en 5 axes et 12 actions :

1) Pour obtenir l'adhésion des élus locaux :

- 1) Mettre en place une charte régionale pour une alimentation responsable et durable dans la restauration collective.
- 2) Développer les conventions Viande Pêi.
- 3) Mettre en place et suivre un tableau de bord des procédures d'achat de denrées alimentaires de la restauration collective.

2) Pour professionnaliser les producteurs locaux :

- 1) Rédiger des fiches techniques produits locaux et créer une plate-forme unique de recensement de l'offre alimentaire locale.
- 2) Rédiger des fiches filières locales pour remplacer les fiches nationales de la boîte à outils LOCALIM.

3) Pour professionnaliser les acheteurs publics :

- 1) Présenter la boîte à outils LOCALIM aux acheteurs publics.
- 2) Faire évoluer les modalités de rédaction des marchés (allotissement).

4) Pour optimiser les coûts :

- 1) Réaliser des tests comparatifs entre des produits carnés frais locaux et des produits carnés congelés importés.
- 2) Rédiger un guide de bonnes pratiques en restauration scolaire.
- 3) Réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.
- 4) Créer un Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL).

5) Pour aller plus loin :

- 1) Étudier la faisabilité de l'élargissement du périmètre du groupement de commandes de denrées alimentaires de La Réunion (collèges et lycées) à d'autres acheteurs publics.

Un focus sur quatre actions est proposé :

. Focus sur l'action 1.2 - « Développer les conventions viandes péi » : ARIBEV-ARIV et AGORES (Nathalie VI-TONG, Présidente de l'ARIBEV ; Clémence DIOT, chargée de missions ; Jany HOAREAU, Référent Délégué Départemental et Administrateur d'AGORES et Chef de Pôle Réussite et Vie Éducatives de la ville de Saint Philippe)

Il s'agit d'établir un partenariat durable entre les établissements scolaires, les chefs de cuisine et les éleveurs, et de valoriser l'engagement des collectivités en faveur d'une augmentation de la part de viande fraîche locale en restauration scolaire.

L'action consiste à développer des conventions de partenariat Viande Pêi avec les collectivités. Ce partenariat repose sur :

- Le parrainage des établissements par des éleveurs parrains :

Afin de sensibiliser les élus, les chefs de cuisine, les élèves et l'ensemble de la communauté éducative à la production locale, les établissements signataires sont parrainés par des éleveurs issus de chaque filière viande interprofessionnelle. Dans ce cadre, des visites d'exploitation sont organisées chaque année à destination des chefs de cuisine, pour faire découvrir les conditions d'élevage, les réalités du métier d'éleveur et l'organisation de la filière. De même, les éleveurs parrains interviennent en classe auprès des élèves, pour présenter leur métier et sensibiliser les futurs consommateurs à l'importance du choix de consommer péi.

- L'engagement d'augmentation des fréquences de présentation de viande péi dans les menus :
Les collectivités et établissements signataires s'engagent à augmenter, sur une période de 4 à 7 semaines, le nombre de présentation de viande péi dans les menus des restaurants scolaires. Cet engagement permet d'augmenter les volumes commercialisés aux collectivités, et d'installer les habitudes de consommation locale auprès des scolaires.

- La valorisation de l'engagement de la collectivité et/ou de l'établissement :
À travers la médiatisation des événements, mais également la mise à disposition de supports de communication (panneaux de parrainage, exposition, chevalets...), il s'agit de valoriser l'engagement des établissements scolaires et des collectivités qui font le choix de soutenir fortement l'intégration de viande locale dans leur restauration scolaire.

Depuis 2016 et le lancement des Conventions Volay péi :

- 7 signataires représentant 52 établissements (26 collèges, 21 lycées et la Mairie de St Philippe) et servant quotidiennement 19 500 repas / jour
- Evolution 2016-2017 des volumes de volaille locale consommée par les collectivités :
 - + 22% au total (118T en 2016 à 144T en 2017 sur périmètre CODARUN)
 - + 37% pour les établissements signataires des conventions Volay Péi (48T en 2016 à 66T à 2017)
- 18 élèves parrains qui interviennent auprès des scolaires et font visiter leurs exploitations

Depuis 2018 et le lancement des conventions Viande péi

Poursuite du partenariat avec le Département, la Région et les communes pour renforcer la part de viande péi dans la restauration scolaire.

A ce jour :

- 1 commune signataire : Mairie de Petite-Île
- des signatures en projet : Mairie de Bras- Panon, collèges,...

. Focus sur action 2.1 : « rédiger des fiches techniques produits locaux et créer une plate-forme unique de recensement de l'offre alimentaire locale » : ADIR (Ania VAN DEN CRUYS)

L'action consiste, dans un premier temps, à référencer et formaliser au moins 50 fiches techniques des produits issus des filières animale, végétale, de la pêche et de l'aquaculture et de l'industrie agroalimentaire à La Réunion, et disponibles pour la restauration collective.

Il s'agit de définir un modèle de fiche technique produit qui tienne compte du règlement n°1169/2011 (dit INCO) et des attentes spécifiques des professionnels de la restauration collective (dont valeurs nutritionnelles et allergènes).

Les opérateurs du secteur agroalimentaire (organisations de producteurs et/ou outils industriels) sont suivis et accompagnés pour la réalisation des 50 premières fiches techniques dans le cadre du déploiement opérationnel du projet.

À terme, l'objectif est de disposer d'une plate-forme unique de recensement de l'offre alimentaire locale, répondant à un triple objectif :

- Clarifier l'offre en donnant aux professionnels de la restauration collective l'accès à un outil de sourcing, recensant de façon quasi-exhaustive l'offre alimentaire locale (nouveaux produits, nouveaux conditionnements...).
- Catégoriser l'offre alimentaire locale (100% local, transformé localement avec des matières premières partiellement locales ou importées) et permettre une comparaison des produits selon des critères de choix pertinents.
- Faciliter le positionnement de la production locale dans les appels d'offres, en donnant la possibilité aux collectivités d'allotir les marchés au regard des spécificités de l'offre alimentaire locale.

En 2018 :

- Consultations et concertations :
 - analyse affinée individuelle (spécificités) et collective (cohésion et uniformité) par les différents groupements
 - consultations de responsables de restauration collective et recueils de points d'amélioration,
- Evolution de la fiche-produit (élaborée lors de l'appel à projet DAAF) :
 - Rubriques constitutives de la fiche,
 - Critères de recherche, tri et comparaison
- Rencontre des organismes potentiellement partenaire ou utilisateur de la plateforme : Chambre d'agriculture (PERC), TCO (caddy), CCIR (veille appels d'offres), ...
- Réflexions sur
 - Structuration du collectif RUN'alim (associatif), financement de la plateforme, ...
 - Définition des objectifs, des perspectives d'évolution, de la structuration et de la gestion opérationnelle de la plateforme
- Définition et rédaction du cahier des charges de la plateforme
- Consultation des opérateurs techniques (en cours)

En 2019 :

- . Mise en place du collectif RUN'alim et développement de la plateforme

. Focus sur action 3.2 : « faire évoluer les modalités de rédaction des marchés (allotissement) » : Région (Ange FERRANTE)

Les collèges et les lycées se sont regroupés depuis le 1er janvier 2018 au sein du CODARUN (groupement de commandes de denrées alimentaires de La Réunion) pour effectuer leurs achats. L'action consiste à faire évoluer l'allotissement des marchés de denrées alimentaires.

L'allotissement consiste à distinguer au sein de l'opération d'achat plusieurs lots correspondant au besoin global mais susceptibles d'être exécutés par des fournisseurs différents.

Par principe, un marché public doit être alloti afin de susciter la plus large concurrence entre les fournisseurs et leur permettre, quelle que soit leur taille, d'accéder à la commande publique.

La finesse de l'allotissement, c'est-à-dire le nombre de lots et leur découpage, est déterminante pour faciliter l'accès du marché à de petits fournisseurs ainsi que pour favoriser l'achat de produits de qualité et respectueux de l'environnement.

Elle permet à un fournisseur spécialisé de pouvoir répondre à un lot dont la cible et le dimensionnement correspondent à son positionnement de marché tout en permettant, également, aux fournisseurs proposant une gamme élargie d'y répondre.

Différents types d'allotissement sont possibles en fonction de :

- la famille de produits (volaille, légumes...)
- la forme des produits (frais, surgelés, appertisés, bruts, transformés)
- la qualité exigée (standard, bio...)
- la zone géographique de consommation.

Si l'acheteur public décide de ne pas allotir, il doit motiver ce choix et en préciser les raisons.

Concernant l'allotissement du CODARUN, la collaboration entre la Direction des affaires juridiques et des marchés (DAJM) et la Direction de l'éducation (DIRE) et concertation avec les adhérents ont abouti à la définition :

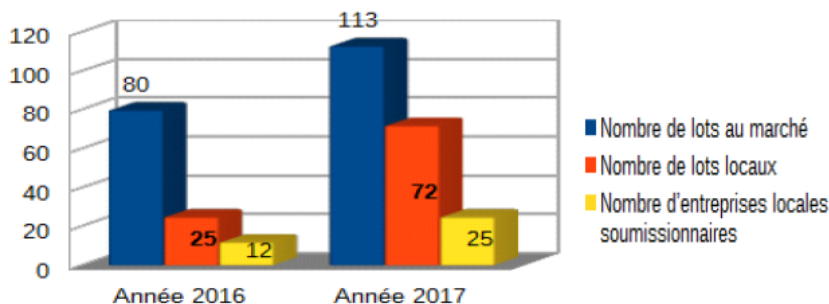
- de 113 lots (80 sur le marché précédent) dans 4 familles de denrées alimentaires,
- pour un montant total 8 714 430 € ;

Allotissement par :

- familles de produits (Volailles diverses surgelées, poissons pélagiques tropicaux surgelés ...)
- et secteurs géographiques.

Les premiers résultats font apparaître :

Plus d'entreprises locales parmi les attributaires:



Moins de lots infructueux:

2016 : 8,75% (7 lots sur 80)

2017 : 7% (8 lots sur 113)

Les perspectives sont de :

- Continuer à affiner l'allotissement
- Accentuer la communication entre les professionnels de la restauration et les producteurs et fournisseurs
- Accompagner les fournisseurs dans la réponse aux consultations

. Focus sur action 4.2 : « rédiger un guide de bonnes pratiques en restauration scolaire » : Département ARIBEV-ARIV (Clémence DIOT, chargée de missions)

Un premier travail est réalisé sur la filière viande en restauration scolaire. Cette action se déroule en quatre phases :

Quatre collèges dont deux cuisines (une centrale et une autonome), présentant une part importante de production locale, sont comparés à deux autres cuisines de tailles similaires moins consommatrices de produits locaux.

- Analyse des données brutes structurelles (budget, taille de l'outil, matériels à disposition des établissements, etc.) traduisant la gestion globale de l'activité dans un premier temps. Puis étude de la gestion détaillée de l'approvisionnement et de l'élaboration des menus servis (planches de menus, achat matières, etc.) dans un second temps.



- Analyse des pratiques des chefs de production et des gestionnaires des quatre établissements.
- Rédaction d'un guide de bonnes pratiques relevant les clefs de gestion d'une cuisine permettant l'intégration optimale de viande locale dans les menus sans altérer le budget moyen d'un établissement.
- Élaboration d'un livret de recettes présentant un maximum de viande locale tout en respectant les contraintes budgétaires d'un établissement et les nouvelles directives nutritionnelles nationales (PNNS4).

Ce guide de bonnes pratiques, destiné aux unités de production (cuisines centrales et autonomes des collèges), vise à généraliser ces bonnes pratiques à toutes les cuisines du Département. Il propose 10

leviers d'actions pour intégrer, à budget constant et dans le respect des exigences réglementaires nutritionnelles, davantage de viande locale issue des filières interprofessionnelles dans la restauration scolaire.

Ce guide sera complété par d'autres fiches outils en faveur des fruits et légumes locaux ou encore des produits issus de la pêche locale. Les établissements y trouveront également des informations précieuses sur la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires servis en restauration scolaire et sur le gaspillage alimentaire.

Le directeur du conseil d'administration de l'office de développement de l'économie agricole d'Outremer (ODEADOM), Hervé DEPERROIS, remercie les intervenants pour la qualité de leurs présentations et les participants pour les échanges constructifs.

Au regard de l'avancement du plan d'actions, Richard FEUILLADE, chef du SEAF à la DAAF, propose de finaliser le document et d'organiser une séance officielle de signature du « plan d'actions pour une restauration collective publique responsable à La Réunion » et de communication en Préfecture en présence du Préfet.